ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

# мультиварка
## пасхальные блюда

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Современное чудо-изобретение – мультиварка поможет вам накрыть стол к Великой пасхе. В этот праздник по традиции принято готовить самые вкусные блюда. В этой книге собраны рецепты первых и вторых блюд, холодных блюд из мяса, птицы, рыбы, грибов и овощей, а также праздничной выпечки.


- Мультиварка. Пасхальные блюда
  - Закуски
    - Холодец со свининой и говядиной
    - Быстрый холодец
    - Холодец с говядиной
    - Холодец с курицей
    - Буженина из свиной шеи
    - Буженина с лимонным соком
    - Необычная буженина
    - Рулет из телятины
    - Свиные рулеты с черносливом
    - Свиной рулет с орехами
    - Рулеты из свинины с овощами
    - Рулет с куриной печенью
    - Печеночный паштет
    - Куриный паштет
    - Колбаса по-деревенски
    - Колбаса по-украински
    - Русская колбаска
    - Докторская колбаса
    - Колбаса по-домашнему
  - Первые блюда
    - Суп с говядиной и капустой
    - Суп с говядиной
    - Мясной гороховый суп
    - Суп с говядиной и тыквой
    - Солянка
    - Суп гороховый со свининой
    - Сырный суп с копчеными ребрышками
    - Куриный суп с лапшой
    - Суп куриный с вермишелью
    - Грибной суп
    - Картофельный суп с курицей
    - Рыбный суп
    - Грибной суп со сметаной

- Щи
- Щи с черносливом
- Острые щи
- Щи с зеленью
- Щи с квашеной капустой
- Борщ украинский
- Борщ классический
- Уха из карпа
- Уха из форели
- Уха классическая

- Вторые блюда
  - Запеченная говядина
  - Говядина в красном вине
  - Гуляш с овощами
  - Говядина с чесноком
  - Индейка в сметане
  - Паровые котлеты
  - Бефстроганов
  - Медовые куриные крылышки
  - Курица с овощами
  - Кролик тушеный
  - Рыба в томатно-овощной подливе
  - Скумбрия в масле
  - Рыбная запеканка
  - Рыба с овощами
  - Паровые котлеты из форели
  - Грибы с мясом и картофелем
  - Грибы в сметане
  - Тушеные грибы с картофелем
  - Грибная запеканка
  - Тушеные грибы с картофелем
  - Овощное рагу со сливками
  - Морковь в молоке
  - Тушеный картофель
  - Тушеная капуста
  - Кабачковая икра
- Выпечка
  - Пасхальный кулич на желтках
  - Кулич с апельсиновым сиропом
  - Кулич на сливках
  - Кулич царский
  - Дрожжевой пирог с картофелем
  - Пасхальный бездрожжевой кулич
  - Кулич творожный

- Традиционный кулич с изюмом
- Пасхальный кулич с шафраном
- Дрожжевой пирог с капустой
- Дрожжевой пирог с грибами и сыром
- Дрожжевой пирог с яблоками
- Пирог из слоеного теста с мясом и грибами
- Медовик с черносливом, курагой и грецкими орехами
- Яблочный торт
- Сдобные кексы «Обезьяний хлеб»
- Творожный кекс с апельсиновой цедрой
- Чайный кекс
- Мраморный кекс
- Кекс «Северный»
- Рулет с маком
- Ромовая баба
- Рулетики миндальные
- Пасхальные крученики
- Рулеты с творогом
- Творожные прянички
- Пряники с халвой
- Имбирные пряники
- Тульский пряник

# Мультиварка. Пасхальные блюда
Составитель Сергей Павлович Кашин

# Закуски

# Холодец со свининой и говядиной

*Ингредиенты*: 1 свиная нога, 1 $^1/_2$ кг свиной рульки, 1 кг мякоти говядины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 2 л воды, лавровый лист, тмин, анис, черный молотый перец, душистый перец горошком, соль.

*Для украшения:* 4 желтка (сваренных вкрутую), 1 болгарский перец, $^1/_2$ лимона, зелень укропа.

*Способ приготовления*: Вымойте говядину и нарежьте большими кусками.

Рульку вымойте, обрежьте мясо с косточки, мясо нарежьте крупными кусками. Ногу тщательно очистите и вымойте, порубите. Овощи и корень вымойте, очистите, нарежьте крупно. В чашу мультиварки выложите ноги, рульку с обрезным мясом и говядину, овощи, специи, посолите, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 часов. Достаньте мясо из бульона, бульон процедите. Мясо мелко нарежьте. Лимон вымойте, нарежьте кружочками. Желтки разделите пополам. Перец вымойте, очистите, нарежьте кольцами. Укроп вымойте и мелко нарежьте. В каждую формочку для холодца положите кольцо перца, в середину половинку яйца, мясо, зелень, кружочек лимона, залейте бульоном. Формочки поставьте в холодильник, чтобы холодец полностью застыл.

# Быстрый холодец

*Ингредиенты*: 1 говяжья нога от коленного сустава и ниже весом около 1 кг, 1 кг мякоти голени говядины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 болгарских перца, лавровый лист, душистый перец горошком, тмин, соль, 2 л воды.

*Способ приготовления*: Ноги тщательно вымойте и очистите, порубите, чтобы помещались в чашу мультиварки. Мясо вымойте, нарежьте большими кусками. Овощи вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками или положите целиком. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 часов. Достаньте мясо из бульона, мелко нарежьте. Бульон процедите. В формочки для холодца на дно положите мясо и залейте бульоном. Поставьте формочки в холодильник до полного застывания.

# Холодец с говядиной

*Ингредиенты*: 2 свиные ноги, 1 $^{1}/_{2}$ кг мякоти говядины, 3 морковки, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 $^{1}/_{2}$ л воды, лавровый лист, душистый молотый перец, кориандр, соль.

*Способ приготовления*: Мясо вымойте и нарежьте средними кусками. Ноги вымойте, очистите, порубите, чтобы поместились в чашу мультиварки. Положите в чашу мультиварки ноги, мясо, лавровый лист, перец, кориандр, соль, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 6 часов. Овощи вымойте, очистите, мелко нарежьте. Достаньте мясо и ноги из бульона, мясо мелко нарежьте, бульон процедите. Бульон снова влейте в чашу мультиварки, попробуйте на соль, если нужно, посолите, положите овощи и установите режим «Выпечка» или «Варка на пару» на 5–10 минут. Яйцо нарежьте кружочками. В каждую формочку для холодца положите по кружочку яйца, затем мясо, залейте бульоном

с овощами, слегка перемешайте мясо с бульоном, не задевая яйцо на дне формочки. Формочки поставьте в холодильник на несколько часов до полного застывания.

# Холодец с курицей

*Ингредиенты*: 1 говяжья нога (от коленного сустава и ниже весом около 1 кг), 1 $^1/_2$ кг курицы, 1 морковка, 1 луковица, 50 г оливок (без косточек), 2 $^1/_2$ л воды, лавровый лист, душистый перец горошком, тмин, соль.

*Способ приготовления*: Ноги тщательно вымойте и очистите, порубите, чтобы помещались в чашу мультиварки. Курицу вымойте, разрубите на несколько частей. Овощи вымойте, очистите, нарежьте крупными кусками или положите целиком. Выложите все ингредиенты в чашу мультиварки, кроме оливок, залейте водой. Установите режим «Тушение» на 5 часов. Достаньте курицу из бульона, отделите мясо от костей, мясо мелко нарежьте. Бульон процедите. Оливки нарежьте колечками. В каждой формочке для холодца выложите дно колечками оливок, положите мясо, затем еще слой оливок, залейте бульоном. Поставьте формочки в холодильник до полного застывания.

# Буженина из свиной шеи

*Ингредиенты*: 500 г мякоти свиной шеи, 50 г горчицы, 50 г майонеза, 1 головка чеснока, растительное масло, розмарин, душица, красный молотый перец, черный молотый перец, душистый молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Смешайте горчицу, майонез, розмарин, душицу, перец и соль. Чеснок очистите, произвольно нарежьте. Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами, нашпигуйте чесноком, смажьте пряной смесью, оставьте настояться на несколько часов. В чашу мультиварки влейте немного масла, выложите мясо. Установите режим «Выпечка» и обжаривайте с каждой стороны по 15 минут. Переключите на режим «Тушение» на 2–3 часа. Когда мясо будет готово, остудите его, нарежьте средними кусками и подавайте на стол.

# Буженина с лимонным соком

*Ингредиенты*: 1 $^{1}/_{2}$ кг мякоти свинины, 100 мл лимонного сока, адыгейская соль, растительное масло.

*Способ приготовления*: Мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Натрите солью, полейте лимонным соком, положите в полиэтиленовый пакет, дайте промариноваться около 2 часов. Переложите в чашу мультиварки, влейте туда немного масла. Установите режим «Тушение» на 2 часа. Когда буженина будет готова, остудите ее до комнатной температуры, нарежьте и подавайте на стол.

# Необычная буженина

*Ингредиенты*: 1 кг мякоти свиной шеи, 250 г мякоти молодой говядины, 250 г куриного филе, 100 г клюквы, 100 г миндальных орехов, 100 г оливок (без косточек), 100 мл красного винного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 головки чеснока, 1 луковица, 1 морковка, тмин, кориандр, соль.

*Способ приготовления*: Все мясо вымойте, слегка обсушите бумажными полотенцами. Очистите лук, морковь, чеснок. Лук и морковь мелко нарежьте. Положите в чашку чеснок, клюкву, орехи, влейте масло и уксус, перемешайте блендером до однородной массы. Свинину нарежьте «гармошкой», каждый надрез смажьте смесью. Курицу и говядину нарежьте небольшими тонкими полосками, положите эти полоски, чередуя друг с другом, в надрезы свинины. Лук и морковь также произвольно положите в эти надрезы. Сверху украсьте половинками оливок. Положите мясо со смесью в полиэтиленовый пакет, перевяжите нитью, дайте настояться 2 часа. Выложите в чашу мультиварки и установите режим «Тушение» на 2 часа. Готовую буженину остудите, нарежьте и подавайте на стол.

# Рулет из телятины

*Ингредиенты*: 600 г телятины, 50 г ветчины, 100 мл мясного бульона, 40 мл оливкового масла, 1 луковица, 1 морковка, 1 пучок петрушки, 5 столовых ложек панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Вымойте и очистите овощи. Измельчите лук, петрушку. Раскалите в чаше мультиварки масло на режиме «Жарка». Спассеруйте лук с панировочными сухарями и петрушкой. Мясо нарежьте полосками средней ширины. Тщательно отбейте каждую, поперчите, посолите, посыпьте сухарями, выложите на полоски лук, сухари, ветчину и маленький кусочек сливочного масла. Сверните в рулеты и свяжите нитками. Обжаривайте рулетики в чаше мультиварки на масле в режиме «Жарка» в течение 40 минут, затем добавьте мясной бульон, смените режим на «Тушение», готовьте до сигнала. После сигнала выложите на плоское блюдо и полейте соусом, в котором готовились рулеты.

# Свиные рулеты с черносливом

*Ингредиенты*: 400 г филе свинины, 200 г сметаны, 150 г чернослива (без косточек), 100 г сыра (любого, твердых сортов), зелень (любая), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Нарежьте мясо небольшими кусочками, тщательно отбейте. Посолите, поперчите. Распарьте чернослив, сполосните холодной водой, измельчите. Сыр нарежьте кубиками небольшого размера. На каждый кусок мяса выложите по 1 чайной ложки измельченного чернослива, кусочку сыра. Сверните рулетом и положите швом вниз в чашу мультиварки, залейте сметаной. Готовьте 40 минут в режиме «Жарка». После сигнала выложите на блюдо на листья салата, посыпьте измельченной зеленью.

# Свиной рулет с орехами

*Ингредиенты*: 300 г филе свинины, 120 г бекона (копченого), 120 г грецких орехов (измельченных), шампиньонов, 60 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 пучок кинзы, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Вымойте грибы, нарежьте пластинками. Обжаривайте на сковороде на сливочном масле в течение 20 минут. Вымойте мясо. Сделайте поперечные надрезы, разверните, придайте таким образом более плоскую форму. Тщательно отбейте. Посолите, поперчите, натрите чесноком. Оставьте на 20 минут. Выложите нарезанный бекон, орехи и грибы на мясо, сверните в рулет. Нагрейте сливочное масло в чаше мультиварки. Выложите рулет в чашу. Готовьте 40 минут в режиме «Тушение», переложите на разделочную доску, дайте остыть. Нарежьте рулет кольцами, выложите на плоскую тарелку и посыпьте мелко нарубленной зеленью.

# Рулеты из свинины с овощами

*Ингредиенты*: 500 г свинины, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 40 мл оливкового масла, 1 вилок цветной капусты, 1 морковка, 1 пучок петрушки, 5 столовых ложек панировочных сухарей, черный молотый перец, соль, вода.

*Способ приготовления*: Очистите овощи. Измельчите лук, морковь, петрушку, капусту разделите на соцветия. Вскипятите воду, посолите, опустите на 3 минуты капусту в воду, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Раскалите в чаше мультиварки масло. Спассеруйте лук с панировочными сухарями и петрушкой. Нарежьте ветчину. Мясо нарежьте полосками средней ширины. Тщательно их отбейте, поперчите, посолите, на каждый кусочек выложите лук, морковь, капусту, ветчину и маленький кусочек сливочного масла. Сверните в рулеты и свяжите нитками. Запанируйте в сухарях. Обжаривайте рулетики в чаше мультиварки на сливочном масле в режиме «Жарка» в течение 40 минут, затем влейте мясной бульон, тушите до готовности. После сигнала переложите на плоское блюдо и полейте соусом, в котором готовились рулеты.

# Рулет с куриной печенью

*Ингредиенты*: 300 г куриной печени, 120 г сливочного масла, 40 мл 33 %-ных сливок, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки измельченного арахиса, 1 пучок зелени (любой), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Промойте печень, измельчите в блендере. Раскалите растительное масло в чаше мультиварки, выложите печень и установите режим «Жарка» на 20 минут, поперчите, посолите, выньте и дайте остыть. Измельчите лук, обжарьте на сковороде. Пропустите через мясорубку и добавьте к печени. Влейте сливки и еще раз пропустите через мясорубку всю массу. Добавьте 100 г сливочного масла и тщательно взбейте миксером. Получившуюся печеночную массу выложите на пищевую пленку ровным слоем и уберите в холодильник на 30 минут. Затем растопите на водяной бане оставшееся сливочное масло и нанесите тонким слоем на печеночную массу. С помощью пленки сверните массу в рулет и уберите в холодильник на 2 часа. Измельчите зелень, перед подачей на стол украсьте зеленью и арахисом.

# Печеночный паштет

*Ингредиенты*: 400 г говяжьей печени, 50 г сливочного масла, 100 мл сливок 33 %-ной жирности, 20 мл белого вина, 1 луковица, 5 столовых ложек сливочного масла, кориандр, мускатный орех, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Очистите и измельчите репчатый лук, растопите сливочное масло в чаше мультиварки, пассеруйте лук в течение 5 минут. Пропустите через мясорубку печень, посолите, поперчите, влейте сливки, вино, тщательно перемешайте. Выложите в мультиварку печеночную массу, установите режим «Жарка» на 30 минут. Добавьте кориандр и мускатный орех. После сигнала готовую массу переложите в блендер, измельчите. Выложите паштет в глубокую емкость, поставьте в холодильник на 2 часа.

# Куриный паштет

*Ингредиенты*: 250 г куриных грудок, 120 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковка, 1 пучок зелени (любой), черный молотый перец, соль, вода.

*Способ приготовления*: Вымойте и очистите овощи. Промойте тщательно холодной водой куриные грудки. Выложите в корзину мультиварки для варки на пару. Установите режим «Варка на пару» на 25 минут. Готовые куриные грудки выложите в отдельную посуду, оставьте остывать. Измельчите зелень и лук. Растопите в чаше мультиварки сливочное масло, пассеруйте 7 минут лук в режиме «Жарка» с открытой крышкой. Морковь нарежьте кружочками. Измельчите в блендере морковь, кусочки куриной грудки, жареный лук, влейте топленое масло и все перемешайте. Выложите паштет в емкость, поставьте в холодильник на 2 часа. Перед подачей на стол украсьте зеленью.

# Колбаса по-деревенски

*Ингредиенты*: 300 г филе куриных грудок, 300 г куриных бедер, 120 мл молока, $^1/_2$ чайной ложки крахмала, $^1/_2$ чайной ложки разрыхлителя, $^1/_2$ чайной ложки черного молотого перца, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, $^1/_2$ чайной ложки сахара, $^1/_2$ чайной ложки мускатного ореха, растительное масло, соль, вода.

*Способ приготовления*: Мясо вымойте и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите. Измельчите в блендере до образования однородной розовой массы. Добавьте молоко. Тщательно перемешайте, выложите в форму для колбасы. Смажьте чашу мультиварки растительным маслом, выньте из формы и выложите в чашу мультиварки. Готовьте в режиме «Варка на пару» 1 час. После сигнала выньте колбасу, охладите и нарежьте ломтиками, украсьте зеленью.

# Колбаса по-украински

*Ингредиенты*: 400 г куриного филе, 200 мл сливок 33 %-ной жирности, $^1/_2$ свеклы, 2 белка, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, вода, соль.

*Способ приготовления*:

Тщательно вымойте куриное филе и удалите пленки.

Нарежьте мелкими кусочками и измельчите в блендере с чесноком. Добавьте сливки, взбейте массу миксером. Не прекращая взбивать, добавьте белки, посолите, поперчите. Из свеклы выжмите сок, влейте в фарш. Готовый однородный фарш разделите на две порции. Выложите каждую часть на пищевую пленку, сверните в форме батона, боковые края перекрутите и завяжите узлом. Обе колбаски поместите в чашу мультиварки и залейте водой таким образом, чтобы они полностью утонули. Установите режим «Варка» на 1 час. После сигнала выньте колбаски и дайте им остыть, нарежьте кружочками и украсьте предварительно измельченной зеленью.

# Русская колбаска

*Ингредиенты*: 500 г филе свинины, 250 г сала с мясной прослойкой, 50 г манки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 столовая ложка желатина, 1 столовая ложка мускатного ореха, 1 столовая ложка черного молотого перца, 1 столовая ложка соли, 1 столовая ложка растительного масла, вода.

*Способ приготовления*: Промойте мясо, удалите жилки и пленки, нарежьте маленькими кусочками. Измельчите лук и чеснок, смешайте с мясом, посолите, поперчите. Измельчите все в блендере до однородной массы. Добавьте яйцо, измельченное сало, тщательно перемешайте, добавьте желатин, черный перец, мускатный орех, манку, масло и соль. Колбасную массу тщательно перемешайте. Выложите полученную смесь в пакет, сверните в рулет и плотно закрепите края бечевкой. Выложите в чашу мультиварки, залейте водой так, чтобы вода полностью покрывала колбаски. Установите режим «Варка» и готовьте 2 часа с закрытой крышкой. После сигнала остудите и поместите в холодильник на 40 минут.

# Докторская колбаса

*Ингредиенты*: 700 г говяжьей вырезки, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки жидкого дыма, 1 чайная ложка мускатного ореха, 1 чайная ложка сахара, 2 яйца, растительное масло, черный молотый перец, соль, вода.

*Способ приготовления*: Вымойте мясо и измельчите. Вмешайте в мясо дым, молоко, специи, яйца. Измельчите все блендером. Выложите фарш в пакет для запекания и перетяните его в нескольких местах.

Выложите колбаску в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, залейте водой на треть, установите режим «Варка на пару» на 2 часа.

# Колбаса по-домашнему

*Ингредиенты*: 400 г куриного филе, 2 белка, 2 зубчика чеснока, 200 мл 10 %-ных сливок, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка паприки, 1 чайная ложка черного молотого перца, 1 чайная ложка красного молотого перца, соли, вода.

*Способ приготовления*: Нарежьте филе кусочками. Добавьте измельченный чеснок, доведите в блендере массу до однородного состояния. Влейте в готовый фарш сливки. Взбейте все миксером, пока масса не станет пышной. Охладите в течение 2 минут белки и добавьте в фарш. Приправьте специями. Выложите на пищевую пленку примерно половину фарша, туго стяните концы и проделайте аналогичную процедуру со второй половиной фарша. Выложите в чашу мультиварки колбаски, залейте на треть водой и установите режим «Варка» на 2 часа. После закипания воды добавьте лавровый лист. Подавайте в охлажденном виде.

# Первые блюда

# Суп с говядиной и капустой

*Ингредиенты*: 1 кг белокочанной капусты, 300 г говядины, 100 г сыра (любого, твердых сортов), 3 луковицы, 2 л воды, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Капусту очистите от верхних листьев и тонко нашинкуйте. Лук очистите и измельчите. Часть сыра нарежьте небольшими кубиками, оставшийся натрите на терке. Включите режим «Мультиповар», установите температуру 160 °С, в чашу влейте воду и доведите до кипения. Потом добавьте все овощи и варите 10 минут. Положите нарезанное мелкими кусочками мясо, хорошо перемешайте. Готовьте 40 минут. Добавьте весь сыр, посолите, поперчите по вкусу и выключите мультиварку.

# Суп с говядиной

*Ингредиенты*: 500 г говядины, 300 г картофеля, 250 г помидоров, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), специи (любые), вода, соль.

*Способ приготовления*: Лук очистите и нарежьте полукольцами. Мясо промойте и нарежьте небольшими кусочками. Налейте масло в чашу мультиварки, выложите нарезанный лук и обжаривайте 5 минут в режиме «Выпечка». Добавьте к луку говядину, соль и специи и продолжайте готовить еще 30 минут. Налейте воду, включите режим «Тушение» и готовьте 40 минут. Очистите картофель и нарежьте кубиками. Выложите картофель в чашу мультиварки и готовьте еще 20 минут. Затем добавьте нарезанные кубиками помидоры и через 5 минут выключите мультиварку. Перед подачей посыпьте зеленью.

# Мясной гороховый суп

*Ингредиенты*: 300 г говядины, 250 г гороха, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, специи (любые), вода, соль.

*Способ приготовления*: Горох замочите на ночь в воде. Мясо сварите до готовности и нарежьте соломкой. Картофель, лук и морковь очистите и нарежьте небольшими кусочками. Все ингредиенты выложите в чашу мультиварки, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 2 часа. Через 1 час посолите суп и добавьте специи. Гороховый суп подавайте с гренками.

# Суп с говядиной и тыквой

350 г говядины, 200 г тыквы (очищенной), 1 картофелина, 1 морковка, 1 луковица, 3 столовые ложки кондитерского мака, 1 $^{1}/_{2}$ л воды, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*: Говядину хорошо вымойте, обсушите, нарежьте соломкой. Тыкву натрите на мелкой терке. Картофель, морковь, репчатый лук вымойте и очистите. Картофель нарежьте небольшими кубиками, морковь натрите на крупной терке, репчатый лук нарежьте маленькими кубиками. Подготовленные овощи и мясо выложите в чашу мультиварки, влейте воду. Добавьте кондитерский мак, лавровый лист, посолите и поперчите по вкусу. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час. При подаче суп украсьте зеленью.

# Солянка

*Ингредиенты*: 400 г говядины, 300 г мясных продуктов (колбаса, язык, почки и проч.), 200 г ребрышек (копченых), 50 г каперсов, 4 огурца (соленых), 3 луковицы, 1 морковка, 1 столовая ложка томатной пасты, 500 мл бульона, маслины (без косточек), растительное масло, лавровый лист, специи (любые), зелень (любая), сметана, соль.

*Способ приготовления*: Лук и морковь очистите, тонко нашинкуйте. На дно чаши мультиварки выложите овощи. Готовьте в режиме «Выпечка» с добавлением растительного масла. В получившуюся зажарку добавьте копченые ребрышки и нарезанное кубиками мясо. Влейте бульон, включите режим «Тушение» и готовьте 1 $^{1}/_{2}$–2 часа. Мясные продукты и огурцы нарежьте кубиками. За 30 минут до готовности добавьте в мультиварку томатную пасту, огурцы, мясные продукты, лавровый лист, специи и нарезанные колечками маслины, посолите. Если блюдо получается чересчур густым, влейте еще бульона.

# Суп гороховый со свининой

*Ингредиенты*: 400 г гороха, 300 г свинины (не очень жирной), 1 морковка, 1 луковица, растительное масло, зелень (любая), вода, соль.

*Способ приготовления*: Горох залейте водой на несколько часов или на ночь. Подготовьте продукты: мясо нарежьте небольшими кусочками, овощи очистите и вымойте, лук мелко нарежьте, морковь нарежьте кубиками.

В чашу мультиварки налейте немного растительного масла и в режиме «Выпечка» обжаривайте мясо в течение 5 минут. К мясу добавьте лук и морковь, обжаривайте еще 10 минут. Выложите горох, влейте горячую воду и посолите. Установите режим «Тушение»/«Суп» на 1 час. После сигнала переключите на режим «Подогрев», чтобы суп настоялся. При подаче посыпьте зеленью.

# Сырный суп с копчеными ребрышками

*Ингредиенты*: 300 г ребер (копченых), 50 г плавленного сыра, 2 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, растительное масло, специи (любые), вода, соль.

*Способ приготовления*: Ребра выложите в чашу мультиварки, налейте воду и включите режим «Гречка». Овощи очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на терке и все обжарьте на сковороде с небольшим количеством масла. Картофель нарежьте кубиками. Выключите режим «Гречка» и выньте ребра. В бульон положите картофель, обжаренные лук и морковь. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час. Снимите мясо с ребер, мелко нарежьте и снова положите в суп. За 30 минут до конца готовки добавьте натертый сыр.

# Куриный суп с лапшой

*Ингредиенты*: 400 г куриного мяса (без костей), 80 г яичной лапши, 1 луковица, 1 морковка, 1,3 л воды, растительное масло, зелень (любая), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Обжаривайте в мультиварке в режиме «Выпечка» на масле мелко нарезанные лук и морковь до прозрачности 10 минут. Затем положите нарезанное мясо и обжаривайте до сигнала, не забыв его спустя некоторое время перевернуть. Мультиварку выключите. Всыпьте лапшу, посолите, поперчите, влейте воду и включите режим «Тушение». Готовьте 1 час. Дайте супу немного настояться и подавайте, посыпав зеленью.

# Суп куриный с вермишелью

*Ингредиенты*: 1 кг курицы, 50 г вермишели, 3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, душистый перец, лавровый лист, вода, соль.

*Способ приготовления*: Курицу вымойте, нарежьте на куски, варите в течение 10 минут в отдельной кастрюле. Овощи вымойте и очистите. Картофель нарежьте кубиками, морковь натрите на терке, лук нарежьте маленькими кусочками. Курицу и овощи выложите в чашу мультиварки, влейте воду и установите режим «Тушение». Спустя 1 час добавьте специи и посолите. За 5–7 минут до готовности всыпьте вермишель. После звукового сигнала установите режим «Подогрев» и оставьте суп потомиться 10 минут.

# Грибной суп

*Ингредиенты*: 400 г шампиньонов, 100 г сливочного масла, 4 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка муки, зелень (любая), черный молотый перец, соль, вода.

*Способ приготовления*: Установите в мультиварке режим «Тушение», выложите в чашу сливочное масло. Очистите овощи и грибы. Нашинкуйте лук кольцами, морковь соломкой, добавьте к

маслу. Нарежьте картофель и грибы ломтиками, выложите в чашу, влейте воду, чтобы она слегка покрывала овощи. Посолите и поперчите по вкусу. Через 40 минут добавьте муку, хорошо размешайте, долейте воды до верхней отметки. Готовьте еще 20 минут. Затем положите нарезанную зелень и измельченный чеснок. Готовьте еще 10 минут. Суп готов.

# Картофельный суп с курицей

*Ингредиенты*: 500 г куриных голеней, 300 г картофеля, 200 г овощной смеси (замороженной), 1 луковица, зелень петрушки, зелень укропа, специи (любые), куриный бульон, соль.

*Способ приготовления*: Голени предварительно отварите до полуготовности.

Овощную смесь разморозьте, лук нарежьте кубиками. Картофель нарежьте небольшими дольками и положите в чашу мультиварки вместе с остальными овощами, добавьте голени и залейте куриным бульоном. Посолите, добавьте специи. Готовьте суп в режиме «Тушение» в течение 1 час. Готовый суп посыпьте мелко нарезанной зеленью.

# Рыбный суп

*Ингредиенты*: 500 г рыбы (любой), 100 г перловой крупы, 2 картофелины, 1 морковки, 1 луковица, душистый перец горошком, лавровый лист, специи для рыбы, корень петрушки, соль.

*Способ приготовления*: Корень петрушки, лук, морковь и картофель вымойте, почистите и нарежьте. Крупу промойте. Сложите все ингредиенты в кастрюлю, посолите, добавьте специи (кроме лаврового листа и перца). Залейте водой, поставите в режим «Мультиповар» на 35 минут. Добавьте лавровый лист и перец, закройте и оставьте на 10 минут. Подавайте к столу, посыпав мелко нарезанной свежей зеленью.

# Грибной суп со сметаной

*Ингредиенты*: 350 г грибов (любых, замороженных), 3 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень (любая), сметана, специи (любые), вода, соль.

*Способ приготовления*: Овощи вымойте и очистите. Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке, выложите в чашу мультиварки. Добавьте грибы. Влейте растительное масло, перемешайте и установите режим «Выпечка» на 20 минут. Спустя 10 минут положите сливочное масло. Затем влейте воду, посолите и добавьте специи. Включите режим «Тушение» и готовьте 1 час. Перед подачей на стол добавьте в тарелки по 1 столовой ложки сметаны и веточку зелени.

# Щи

*Ингредиенты*: 500 г говядины, 4 картофелины, 1 морковка, 1 луковица, 1 помидор, 0,25 вилка капусты, 50 мл растительного масла, лавровый лист, черный молотый перец, соль, вода.

*Способ приготовления*: Установите в мультиварке режим «Выпечка» на 40 минут. На дно чаши налейте масло, положите нарезанный полукольцами лук и закройте крышку. Нарежьте мясо маленькими кусочками, добавьте к луку. Натрите на крупной терке морковь и добавьте к луку с мясом. Готовьте до окончания программы. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой, помидор мелко нарежьте, картофель нарежьте кубиками. После сигнала выложите в мультиварку капусту, помидор и картофель. Влейте воду до максимальной отметки, добавьте соль и специи. Готовьте в режиме «Тушение» $1\,{}^{1}/_{2}$ часа.

# Щи с черносливом

*Ингредиенты*: 300 г свинины, 100 г квашеной капусты, 50 г чернослива, 3 картофелины, 2 луковицы, зелень (любая), соль, вода.

*Способ приготовления*: Нарежьте мясо кусочками и выложите в чашу мультиварки. Картофель, лук и чернослив нарежьте небольшими кусочками, добавьте к мясу. Влейте воду до максимальной отметки. Посолите по вкусу. Готовьте 1 час в режиме «Суп». Украсьте готовые щи зеленью и подавайте со сметаной или майонезом.

# Острые щи

*Ингредиенты*: 500 г телятины, 200 г белокочанной капусты, 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 1 помидор, 10 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка красного молотого перца, зелень (любая), вода, соль.

*Способ приготовления*: Овощи вымойте и очистите. В чашу мультиварки выложите морковь, лук и мясо, нарезанные кусочками. Положите сливочное и растительное масло. Готовьте 30 минут в режиме «Тушение». Затем добавьте нарезанный помидор и готовьте в этом же режиме еще 10 минут. Нашинкуйте капусту, картофель нарежьте ломтиками, зелень измельчите. Все выложите в мультиварку, посолите, готовьте в режиме «Выпечка» 40 минут, добавьте 100 мл воды. За 10 минут до завершения программы добавьте перец и влейте кипящую воду, все тщательно перемешайте, немного посолите. Дайте щам настояться 10 минут.

# Щи с зеленью

*Ингредиенты*: 300 г мяса (любого), 250 г белокочанной капусты, 3–4 картофелины, 2 морковки, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 2 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*: Овощи вымойте и очистите. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на крупной терке. Выложите все в чашу мультиварки, влейте масло и включите режим «Выпечка». Готовьте 15 минут. Мясо нарежьте кубиками и добавьте к овощам. Готовьте еще 15 минут. Картофель нарежьте кубиками, капусту нашинкуйте. Выложите в мультиварку. После сигнала посолите, добавьте перец, лавровый лист и измельченный чеснок. Влейте воду до максимальной отметки. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час. Перед подачей украсьте листиками петрушки.

# Щи с квашеной капустой

*Ингредиенты*: 500 г мяса (люого), 150 г квашеной капусты, 3 картофелины, 1 морковка, лук– порей, шпинат, черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*: Очистите и нарежьте кубиками морковь и картофель.

Выложите в чашу мультиварки кусок мяса целиком. Влейте воду до верхней отметки. Добавьте квашеную капусту с морковью и картофелем. Готовьте 1 $^{1}/_{2}$ часа в режиме «Тушение». Выньте мясо за 10 минут до готовности. Нарежьте его кусочками и положите обратно в мультиварку. Добавьте нарезанный кольцами лук-порей, замороженный шпинат. Посолите, поперчите. И готовьте еще 20 минут.

# Борщ украинский

*Ингредиенты*: 300 г говядины, 150 г белокочанной капусты, 4 картофелины, 3 зубчика чеснока, 1 свекла, 1 морковка, 1 луковица, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка уксуса, 2 $^1/_2$ л воды, сахара, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Мясо нарежьте кубиками. Овощи вымойте и очистите.

Свеклу, морковь и перец нарежьте соломкой, картофель брусочками. Мелко нарежьте лук и петрушку. Капусту тонко нашинкуйте. Влейте масло в чашу мультиварки и обжаривайте лук и петрушку 5 минут в режиме «Жарка» при открытой крышке. Добавьте морковь с перцем и свеклой, перемешайте и обжаривайте еще 5 мин. Затем добавьте мясо и готовьте еще 10 минут, постоянно помешивая. Переключите на режим «Тушение». Добавьте томатную пасту и 150 мл воды, сахар и уксус, перемешайте, закройте крышку и готовьте 10 минут. Потом положите капусту и картофель, перемешайте. Влейте воду до верхней отметки. Посолите, поперчите. Выберите режим «Суп» или «Тушение» и готовьте 40 минут. Мелко нарежьте чеснок и добавьте в борщ. Готовьте еще 10 минут.

# Борщ классический

*Ингредиенты*: 300 г говядины, 200 г белокочанной капусты, 4 картофелины, 1 морковка, 1 свекла, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, специи (любые), вода, соль.

*Способ приготовления*: Овощи вымойте и очистите. Морковь натрите на крупной терке, лук измельчите. Картофель нарежьте брусочками, нашинкуйте капусту. Выложите овощи и кусочки мяса в чашу мультиварки, налейте воду до верхней отметки. Сверху установите емкость для варки на пару и положите свеклу, нарезанную крупными кусочками. Закройте крышку мультиварки и готовьте в режиме «Тушение» или «Суп» 1 час. Затем достаньте свеклу и натрите на крупной терке. Положите ее в мультиварку, добавьте томатную пасту, соль, специи и готовьте еще 1 час.

# Уха из карпа

*Ингредиенты*: 1 $^{1}/_{2}$ кг карпа, 100 г пшена, 4 картофелины, 1 луковица, 1 помидор, 50 г водки, зелень укропа, вода, соль.

*Способ приготовления*: Рыбу очистите, удалите жабры, выпотрошите и вымойте. Рыбу нарежьте крупными кусками, картофель – кубиками, лук очистите, но не режьте. Выложите все в чашу мультиварки: рыбу, пузырь, икру, картофель, лук, пшено, укроп. Влейте воду, посолите. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час. За 15 минут до готовности добавьте водку. Уху подавайте, посыпав зеленью.

# Уха из форели

*Ингредиенты*: 700 г форели, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 2 столовые ложки риса, зелень (любая), лавровый лист, черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*: Рыбу вымойте, выложите в чашу мультиварки. Картофель нарежьте небольшими кубиками, морковь – кружками. Лук очистите и целиком положите в мультиварку. Добавьте специи и зелень. Всыпьте рис. Влейте 2–2 $^1/_2$ л воды. Готовьте в режиме «Тушение» 1 $^1/_2$ часа. Рыбу выньте. Лук и зелень удалите. Рыбу отделите от костей и снова положите в бульон. Посыпьте свежей измельченной зеленью.

# Уха классическая

*Ингредиенты*: 1 $^{1}/_{2}$ кг рыбы (1 судак, 1 окунь, 1 ерш), 3 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 1 корень петрушки, 100 мл водки, вода, лавровый лист, зелень петрушки, душистый перец горошком, соль.

*Способ приготовления*: Рыбу очистите, отрежьте голову и хвост, хорошо промойте. Выложите в чашу мультиварки зелень петрушки, перец, лавровый лист, голову и хвосты. Влейте воду и установите режим «Тушение» на 2 часа. Пока готовится бульон, подготовьте остальные ингредиенты. Тушки рыб нарежьте на порционные куски. Овощи вымойте и очистите. Картофель и морковь нарежьте полукольцами, корень петрушки – кольцами, лук измельчите.

За 1 час до готовности выньте головы и хвосты, положите вместо них кусочки рыбы. Через 10 минут добавьте овощи. После сигнала откройте мультиварку и влейте водку, посолите и поперчите. Оставьте уху на 10 минут в режиме «Подогрев». Подавайте, положив в тарелки дольку лимона.

# Вторые блюда

# Запеченная говядина

*Ингредиенты*: 2 кг говядины, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, мука, специи для мяса.

*Способ приготовления*: Натрите мясо специями и солью, оставьте на 10–20 минут. Запекайте в режиме «Выпечка» в течение 1 $^{1}/_{2}$ ч, добавив масло. После того как мясо будет готово, выложите его на разделочную доску и нарежьте кусками.

Из оставшегося сока в мультиварке приготовьте подливу. Для этого установите режим «Варка на пару» и дайте соку немного выкипеть и загустите подливу, добавив 2 столовые ложки муки.

# Говядина в красном вине

*Ингредиенты*: 1 кг говяжьей вырезки, 200 г бекона с прослойками жира, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, 300 мл красного вина, лавровый лист, специи (любые), соль.

*Способ приготовления*: Говядину нарежьте небольшими кусочками. Масло нагрейте в сковороде и обжарьте мясо, а потом переложите в чашу мультиварки. Обжаривайте измельченные репчатый лук, чеснок и бекон на сковороде в течение 3 минут, добавьте муку и все хорошо перемешайте. Медленно влейте вино и мешайте, чтобы получилась однородная масса. Переложите в мультиварку к говядине и добавьте специи, посолите. Перемешайте и установите режим «Тушение» на 2 часа.

# Гуляш с овощами

*Ингредиенты*: 600 г говядины, 4 луковицы, 2 помидора, 1 красный болгарский перец, 1 желтый болгарский перец, специи (любые), вода, соль.

*Способ приготовления*: Нарежьте лук кубиками и обжарьте в чаше мультиварки до золотистого цвета. Затем нарежьте помидоры, мясо небольшими кусочками, болгарский перец небольшими кубиками и выложите все в мультиварку. Влейте воду (250 мл) и готовьте в режиме «Тушение» 1 час.

# Говядина с чесноком

*Ингредиенты*: 500 г говядины, 50 г сахара, 4 зубчика чеснока, 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 0,75 столовые ложки молотого имбиря, зелень петрушки, черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*: В чаше мультиварки нагрейте растительное масло и обжарьте мелко нарезанные лук и чеснок до золотистого цвета в режиме «Выпечка». Говядину нарежьте крупными кусками, добавьте к луку и чесноку и дайте немного подрумяниться.

Выключите мультиварку. Влейте воду, чтобы она покрывала мясо, добавьте соль, перец, петрушку, молотый имбирь и готовьте в режиме «Тушение» 1 $^1/_2$ часа. Потом добавьте сахар и тушите еще 15 минут.

Прежде чем разогреть жареное мясо, нужно сбрызнуть его несколькими ложками холодной воды и добавить жир. Это позволит сохранить мясу свежий вкус, как будто его только что приготовили.

# Индейка в сметане

*Ингредиенты*: 600 г индейки (бедра), 150 мл сметаны, 6 картофелин, 2 луковицы, 1 головка чеснока, растительное масло, бадьян, майоран (сушеный), соль.

*Способ приготовления*: Лук мелко нарежьте, обжарьте в чаше мультиварки на масле в режиме «Выпечка». Бедра индейки обваляйте в бадьяне и также обжарьте. В чашу на обжаренный лук положите картофель, нарезанный крупными кусками. Добавьте дольки чеснока, индейку, влейте сметану и посыпьте майораном. Готовьте в режиме «Тушение» 1 час. В конце посолите и тушите еще 5 минут.

# Паровые котлеты

*Ингредиенты*: 500 г мяса (говядина и свинина), 2 луковицы, 2 яйца, 1/2 булки, панировочные сухари, специи (любые), вода, соль.

*Способ приготовления*: Из мяса, лука и размоченного в воде белого хлеба приготовьте фарш, пропустив все через мясорубку. Добавьте в фарш яйца, специи и посолите. Сформируйте котлеты и обваляйте их в сухарях. Влейте необходимое количество воды, которое зависит от объема мультиварки, и установите решетку для готовки на пару. Уложите котлеты и готовьте в режиме «Варка на пару» примерно 35 минут. После сигнала снимите порцию и положите новую.

# Бефстроганов

*Ингредиенты*: 600 г говядины, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка пшеничной муки, лавровый лист, черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*: Мясо нарежьте полосками. Мелко нарежьте лук и обжарьте его на сковороде до золотистого цвета. Соедините мясо и лук, добавьте сметану и томатную пасту. Влейте в мультиварку 200 мл воды и добавьте соль и перец. Готовьте в режиме «Тушение» 40 минут. За 5 минут до завершения готовки положите лавровый лист.

Мультиварка позволяет готовить пищу с минимальным добавлением жира. При этом мясо, рыба, овощи не пригорают и сохраняют сочность, поэтому блюда из мультиварки вкусны и более полезны.

# Медовые куриные крылышки

*Ингредиенты*: 500 г куриных крылышек, 6 картофелин, 5 столовых ложек соевого соуса, 1 столовая ложка меда, 2 чайные ложки карри, арахис, оливковое масло, соль.

*Способ приготовления*: Куриные крылышки замаринуйте. Для маринада смешайте в глубокой миске соевый соус, мед и карри, положите в маринад крылышки. Если нужно, посолите. Поставьте на 20 минут в холодильник. Картофель очистите и разрежьте на четвертинки. В чашу мультиварки налейте оливковое масло так, чтобы дно было покрыто. Положите замаринованные крылышки. Сверху установите решетку для варки на пару. Выложите картофель и готовьте в режиме «Тушение» 1 час. Перед подачей украсьте половинками арахиса.

# Курица с овощами

*Ингредиенты*: 1 $^{1}/_{2}$ кг курицы, 3 помидора, 3 болгарских перца, 1 головка чеснока, 1 стручок острого перца, 125 мл оливкового масла, 125 мл винного уксуса, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Курицу нарежьте на куски. Овощи очистите и нарежьте кусочками (кроме острого перца). Выложите в чашу мультиварки слоями курицу и овощи. Посолите, поперчите каждый слой, влейте масло и уксус. Готовьте в режиме «Тушение» 2 часа.

# Кролик тушеный

*Ингредиенты*: 1 $^{1}/_{2}$ кг кролика, 4 луковицы, 4 зубчика чеснока, 4 помидора, 2 болгарских перца, 200 мл вина, 200 мл воды, 1 чайная ложка молотой паприки, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*: Кролика разделите на порционные куски. Овощи вымойте и очистите. Помидоры, перец крупно нарежьте, лук разрежьте на четыре части. Чеснок очистите. Все положите в чашу мультиварки, влейте вино и воду, посолите, добавьте паприку и перец. Готовьте в режиме «Тушение» 2 часа.

# Рыба в томатно-овощной подливе

*Ингредиенты*: 500 г морской рыбы (любой), 200 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 морковки, 3 столовые ложки томатной пасты, 1/2 столовой ложки муки, 2 чайные ложки кетчупа, 1 чайная ложка красного молотого перца, сок 1/2 лимона, растительное масло, черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*: Рыбу и овощи очистите. Морковь натрите на крупной терке. Шампиньоны нарежьте полосками, лук – полукольцами. Готовьте овощи в режиме «Выпечка» 20 минут, добавив немного масла. Рыбу нарежьте на кусочки и обжарьте ее на сковороде в небольшом количестве масла, по 4 минуты с каждой стороны. Для томатного соуса кетчуп, томатную пасту, муку, красный перец, сок лимона, соль и черный перец тщательно перемешайте. Если соус получился густым, то долейте 100 мл воды. Добавьте к овощам в мультиварке сначала соус, а потом кусочки обжаренной рыбы. Аккуратно перемешайте, утапливая рыбу в томатно-овощной подливе.

Туда же влейте 200 мл кипяченой охлажденной воды и продолжайте готовить в режиме «Тушение» 20 минут.

# Скумбрия в масле

*Ингредиенты*: 500 г скумбрии, 1 луковицы, 100 мл растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки лимонной кислоты, 100 мл воды, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

*Способ приготовления*: У рыбы удалите внутренности, отрежьте голову, хвост и плавники. Тушку хорошо промойте и нарежьте небольшими кусочками. Лук очистите, вымойте в холодной воде и нарежьте полукольцами.

В теплой воде разведите соль (1 чайную ложку) и лимонную кислоту. Выложите в чашу мультиварки слой нарезанного лука (часть), потом слой нарезанной скумбрии (часть), добавьте несколько горошин перца и лавровый лист. Снова выложите слой оставшегося лука, слой скумбрии, лавровый лист и перец. Влейте воду с лимонной кислотой и солью и растительное масло. Готовьте в режиме «Тушение» в течение 1–1 $^1/_2$ часов. После сигнала выложите рыбу на блюдо и дайте ей остыть.

# Рыбная запеканка

*Ингредиенты*: 500 г филе рыбы (любой), 200 г риса, 100 г сыра (любого), 5 помидоров, 2 яйца, 1 луковицы, 50 мл молока, майонез, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Рис предварительно сварите. Рыбу хорошо промойте и нарежьте кусочками. Лук очистите и нарежьте тонкими кольцами, помидоры кружками. В чашу мультиварки выложите рис равномерным слоем. Затем на рис выложите рыбу, а поверх нее лук и помидоры. Каждый слой посыпьте специями и смажьте майонезом (1 столовая ложка).

В блендере взбейте яйца, молоко и майонез (1 столовая ложка), потом добавьте тертый сыр, перец и соль по вкусу и продолжайте взбивать до получения однородной массы – это заливка-омлет для запеканки. Приготовленной смесью залейте слои запеканки. Готовьте в режиме «Мультиповар» в течение 30 минут.

# Рыба с овощами

*Ингредиенты*: 400 г филе рыбы (любой), 200 г овощной смеси, 1 лимон, веточки укропа и петрушки, розмарин, черный молотый перец, специи для рыбы, вода, соль.

*Способ приготовления*: Филе рыбы промойте и обсушите. Смешайте соль с черным перцем и специями для рыбы. Натрите филе приготовленной смесью и оставьте на 15 минут.

В чашу мультиварки налейте воду и установите паровую тарелку. Выложите на тарелку овощную смесь и немного посолите. Сверху на овощи выложите рыбу и на каждый кусочек положите по ломтику лимона, щепотке зелени и щепотке розмарина. Готовьте в режиме «Варка на пару» 30 минут.

# Паровые котлеты из форели

*Ингредиенты*: 500 г форели, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ломтик белого хлеба, 70 мл молока, черный молотый перец, вода, соль.

*Способ приготовления*: Рыбу очистите, удалите кости. Лук очистите и разрежьте на четыре части. Замочите белый хлеб в молоке на 15 минут. Пропустите рыбу и лук через мясорубку. Соедините хлеб с фаршем, посолите, поперчите.

Из фарша сформуйте котлеты. Налейте в мультиварку 1 л воды и установите решетку для готовки на пару. Выложите котлеты. Готовьте в режиме «Варка на пару» 25–35 минут.

# Грибы с мясом и картофелем

*Ингредиенты*: 450 г шампиньонов, 450 г говядины, 4 картофелины (крупные), 2 луковицы, 1 морковка, 500 мл воды, растительное масло, специи (любые), соль.

*Способ приготовления*: Овощи вымойте и очистите. Мясо нарежьте кубиками или брусочками, морковь натрите на терке, лук нарежьте кубиками. Шампиньоны нарежьте пластинками. Мясо обжаривайте в чаше мультиварки на масле в режиме «Выпечка» в течение 20 минут, периодически перемешивая. Добавьте грибы и готовьте еще в течение 10 минут. Потом выложите лук и готовьте еще 15 минут. Картофель крупно нарежьте и добавьте к мясу и грибам. Все хорошо перемешайте, посолите, добавьте специи и влейте воду. Установите режим «Выпечка» и готовьте 50 минут, время от времени перемешивая.

# Грибы в сметане

*Ингредиенты*: 500 г лесных грибов (любых), 100 г сметаны, 2 луковицы, растительное масло, соль.

*Способ приготовления*: Грибы вымойте и очистите, нарежьте кусочками. Лук очистите и нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки налейте немного растительного масла и готовьте в режиме «Выпечка» в течение 40 минут. Лучше всего жарить грибы с открытой крышкой, чтобы блюдо не получилось очень жидким. Через 20 минут добавьте нарезанный лук и продолжайте готовить с закрытой крышкой до окончания программы. Добавьте сметану и соль. Готовьте в режиме «Тушение» еще 5 минут. Подавайте, посыпав зеленью.

# Тушеные грибы с картофелем

*Ингредиенты*: 500 г опят, 4 картофелины, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Налейте в чашу мультиварки растительное масло, выложите нарезанные грибы и готовьте в режиме «Экспресс» 15–20 минут, чтобы выпарилась жидкость. Потом добавьте тонко нарезанный картофель и мелко нарезанный лук, посолите, поперчите. Все перемешайте и готовьте еще 25–30 минут, периодически помешивая.

# Грибная запеканка

*Ингредиенты*: 500 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, 12 помидоров черри, 10 картофелин, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка манки, 2 чайные ложки пшеничной муки, 1/2 чайной ложки смеси перцев, 1 л воды, зелень петрушки, растительное масло, соль.

*Для соуса к грибам:* 100 г сметаны 20 %-ной жирности, 30 г пшеничной муки, 1 чайная ложка соли.

*Для соуса к картофелю:* 100 г сметаны 20 %-ной жирности, 2 яйца, соль.

*Способ приготовления*: Налейте в чашу мультиварки воду и установите контейнер для варки на пару. Положите очищенный и разрезанный на четыре части картофель. Готовьте в режиме «Варка на пару» в течение 20 минут. После сигнала выньте картофель и дайте ему остыть. Затем пропустите через мясорубку. Выложите в глубокую тарелку сметану и смешайте с яйцами и солью. Затем соедините соус с картофельной массой и снова все перемешайте до однородной массы. Тарелку накройте пищевой пленкой. Установите режим «Выпечка» на 40 минут.

В чашу мультиварки налейте растительное масло и обжаривайте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавьте к нему нашинкованные грибы и жарьте до готовности начинки.

После готовности посолите, поперчите, добавьте измельченный чеснок, сметану и пшеничную муку. Все хорошо перемешайте. Переложите готовую начинку в глубокую тарелку и накройте ее пленкой.

Смажьте чашу сливочным маслом, посыпьте манкой. Выложите половину картофельной массы, разровняйте и выложите ровным слоем грибную начинку. Сверху положите оставшуюся картофельную массу и снова разровняйте. Готовьте в режиме «Выпечка» 65 минут. Затем оставьте запеканку в мультиварке на режиме «Подогрев» на 20–30 минут. Переложите на блюдо и смажьте сверху сливочным маслом. Подавайте с помидорами черри.

# Тушеные грибы с картофелем

*Ингредиенты*: 500 г грибов, 5 картофелин, 2 луковицы, 4 столовые ложки сыра (любого, тертого), 100 мл воды, зелень (любая), растительное масло, специи (любые), соль.

*Способ приготовления*: Грибы вымойте и нарежьте на кусочки. Картофель очистите и нарежьте кубиками, лук нарежьте полукольцами. В чашу мультиварки влейте растительное масло, установите режим «Выпечка» и обжаривайте лук до золотистого цвета, затем добавьте нарезанные грибы и обжаривайте их вместе с луком. Посолите, добавьте специи и готовьте 20 минут, слегка помешивая. Затем добавьте картофель, влейте воду, еще раз посолите и добавьте специи. Готовьте в режиме «Тушение» 40–50 минут. После сигнала разложите блюдо по тарелкам, посыпьте сверху тертым сыром и измельченной свежей зеленью.

При добавлении в блюда свежей зелени, например, зелени петрушки, сельдерея и укропа, ее нужно резать, а не рубить. Рубленая свежая зелень быстро выделяет сок, теряя свои ароматические и вкусовые качества. Чтобы петрушка стала еще ароматнее, ее рекомендуется ополоснуть теплой водой.

# Овощное рагу со сливками

*Ингредиенты*: 8–10 картофелин, 2 помидора, 1 кабачок (молодой), 1 зубчик чеснока, $^1/_2$ вилка белокочанной капусты, 200 мл 10 %-ных сливок, растительное масло, соль.

*Способ приготовления*: Овощи вымойте и очистите. Нарежьте кубиками картофель, кабачок, помидоры, мелко нашинкуйте капусту, измельчите чеснок. Установите в мультиварке режим «Жарка» и нагрейте растительное масло. Сначала выложите в чашу мультиварки картофель, подрумяньте его, затем добавьте кабачок, помидоры и чеснок. Выложите капусту, посолите, влейте сливки и все перемешайте. Включите режим «Тушение» или «Выпечка», закройте крышку и готовьте 60 минут.

# Морковь в молоке

*Ингредиенты*: 2–3 морковки, 3 столовые ложки сахара, 300 мл молока, соль.

*Способ приготовления*: Морковь очистите и натрите на крупной терке. Выложите морковь в чашу мультиварки и залейте молоком. Добавьте сахар и соль, перемешайте. Готовьте в режиме «Гречка» в течение 30 минут. Подавайте, посыпав пряными травами.

# Тушеный картофель

*Ингредиенты*: 5 картофелины, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка пшеничной муки, 200 мл воды зелень укропа, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Овощи вымойте и очистите. Картофель нарежьте небольшими кубиками. Мелко нарежьте лук. Добавьте сливочное масло в чашу мультиварки, выложите лук. Установите режим «Выпечка» и обжаривайте лук с картофелем 15 минут. Выключите мультиварку. Добавьте муку, перемешайте. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист, измельченный чеснок и сметану. Перемешайте, влейте воду. Готовьте в режиме «Тушение» 45 минут. После поставьте на режим подогрева на 15 минут.

# Тушеная капуста

*Ингредиенты*: 500–600 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: Масло нагрейте в чаше мультиварки в режиме «Выпечка». Добавьте нарезанные лук и чеснок и готовьте 3 минуты, периодически помешивая. Выложите нашинкованную капусту, посолите и закройте крышку. Готовьте в течение 45 минут. Помешивайте каждые 15 минут.

За 10–15 минут до окончания цикла добавьте томатную пасту, все хорошо перемешайте и снова закройте крышку. Когда цикл окончится, посолите и поперчите по вкусу.

# Кабачковая икра

*Ингредиенты*: 500 г кабачков, 3 зубчика чеснока, 2 морковки, 1 болгарский перец, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, зелень укропа, сахар, соль.

*Способ приготовления*: Овощи вымойте и очистите. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите нарезанный мелко лук и тертую морковь.

Готовьте в режиме «Выпечка» 20 минут. Кабачки и перец нарежьте кубиками. Добавьте их в мультиварку, положите томатную пасту, соль и сахар по вкусу и готовьте еще 20 минут в режиме «Выпечка». Затем готовьте в режиме «Тушение» 1 час. За 10 минут до окончания добавьте измельченный чеснок и мелко нарезанный укроп. Готовые овощи переложите в блендер и измельчите в пюре.

# Выпечка

# Пасхальный кулич на желтках

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 550 г пшеничной муки, 150 г сахара, 125 г сливочного масла, 250 мл молока, 4 желтка, 3 $^{1}/_{2}$ чайной ложки сухих быстрорастворимых дрожжей, $^{1}/_{2}$ столовая ложка коньяка или водки, $^{1}/_{2}$ чайная ложка соли, ванилин, изюм, цукаты.

*Для глазури:* 4 белка, 4 столовые ложки сахара, 5 мл лимонного сока.

*Способ приготовления*: Смешайте часть муки с дрожжами. В отдельной посуде разотрите желтки с сахаром, влейте в массу растопленное сливочное масло. Добавьте молоко, соль, ванилин и алкоголь. Все тщательно перемешайте венчиком или взбейте миксером на низких оборотах. Соедините муку и дрожжи с взбитыми ингредиентами, затем постепенно введите в получившуюся массу остальную муку. Тесто должно слегка липнуть к рукам. Миску с тестом накройте пленкой и поставьте в теплое место на 2–2,5 часа. Подошедшее тесто обомните и вмешайте в него изюм и цукаты. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите в нее тесто. Дайте тесту подняться в течение 15–50 минут, в зависимости от качества дрожжей. Периодически включайте режим «Подогрев» на 5–7 минут для ускорения процесса. После увеличения объема теста в два раза включите режим «Выпечка» (90 минут). Готовый кулич аккуратно выньте из чаши и смажьте глазурью, украсив сверху кондитерской посыпкой. Глазурь приготовьте непосредственно перед украшением. Для этого взбейте белки и сахар с лимонным соком до образования устойчивых пиков.

# Кулич с апельсиновым сиропом

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г цукатов, 25 г свежих дрожжей, 200 мл молока, 2 яйца, $^1/_2$ чайной ложки соли, ванилин.

*Для сиропа:* сок 2 апельсинов, 100 г сахара.

*Способ приготовления*: Для опары в теплом молоке разведите дрожжи, 2 столовые ложки сахара и 4 столовые ложки просеянной муки. Миску накройте пленкой и поставьте в теплое место на 15 минут. В другой посуде смешайте оставшийся сахар и яйца, добавьте мягкое сливочное масло и ванилин.

В эту смесь добавьте цедру одного апельсина, цукаты, соль. После смешивания влейте опару и всыпьте остальную просеянную муку, замесите тесто, поставьте на 3 часа в теплое место. Переложите тесто в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, поставьте ее на режим «Подогрев» на 10–15 минут, после чего выключите и оставьте подниматься на 30 минут. Далее включите режим «Выпечка» (120 минут). Параллельно сварите на плите сироп из сока и сахара, непрерывно помешивая массу. При закипании убавьте огонь и выключите после загустения сиропа. Готовый кулич пропитайте сиропом при помощи шприца.

# Кулич на сливках

*Ингредиенты*: 700 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 100 г дрожжей (свежих), 100 г миндаля, изюма (очищенного), 100 г цукатов, 300 мл сливок, 8 желтков, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка соли.

*Способ приготовления*: Приготовьте опару, для чего в слегка подогретых сливках разведите дрожжи и половину муки. Поставьте опару в теплое место, разотрите в отдельной посуде добела желтки с сахаром, соедините их с растертым маслом. Изюм вымойте и высушите. В готовую опару введите желтковую массу, изюм, цукаты, молотый миндаль. Все хорошо вымесите, добавьте соль, оставшуюся муку и ванильный сахар. Тесто поставьте в теплое место на 1–1 час 20 минут. После этого тесто еще раз вымесите и еще раз оставьте в теплом месте. Из готового теста сформуйте небольшие булочки, выложите их в смазанную маслом чашу мультиварки. Тесто не должно превышать $^1/_3$ высоты чаши. Включите режим «Подогрев» на 25 минут. Затем включите режим «Выпечка» на 60 минут. Готовые куличи выложите на мягкую подстилку, смажьте тонким слоем глазури из взбитых вместе белков и сахара. Остатки глазури наберите в кондитерский шприц и украсьте куличи более толстыми глазурованными рисунками, посыпьте сверху кондитерской посыпкой.

# Кулич царский

*Ингредиенты*: 600 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 50 г миндаля (нарезанного), 50 г цукатов, 50 г изюма (промытого), 25 г свежих дрожжей, 500 мл сливок, 7 желтков, 1 столовая ложка толченых сухарей, 1 столовая ложка мускатного ореха, 1 столовая ложка кардамона.

*Способ приготовления*: Разведите дрожжи в 200 мл сливок и приготовьте густую опару, добавив в эту смесь 300 г муки. Когда опара поднимется, введите в нее растертые со сливочным маслом и сахаром яичные желтки, всыпьте оставшуюся муку. Влейте в эту массу 300 мл сливок, вмешайте кардамон, мускатный орех, миндаль, цукаты и изюм. Замесите тесто, оставьте в теплом месте на 2 часа. Затем еще раз вымесите тесто, переложите в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями чашу мультиварки. Наполните чашу лишь до половины. Дайте тесту подняться, включите режим «Подогрев» на 15 минут. Затем включите режим «Выпечка» на 80 минут. Готовый кулич украсьте по своему вкусу.

# Дрожжевой пирог с картофелем

*Ингредиенты: Для теста:* 400–500 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 200 мл молока или кефира, 1–2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 2–3 чайные ложки сухих дрожжей, соль.

*Для начинки:* 5 картофелин, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра (любого), зелень, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: В теплом молоке разведите сухие дрожжи, 1 столовую ложку сахара и несколько ложек муки. Опару поставьте в теплое место на 20–30 минут, укрыв пищевой пленкой. Сливочное масло растопите, а яйца разотрите с солью.

В опару влейте яичную смесь и растопленное масло, небольшими порциями введите муку и замесите мягкое тесто. Затем миску с тестом уберите в теплое место на 1–1 $^1/_2$ часа. В это время очищенный картофель отварите в подсоленной воде, затем разомните в пюре. В остывшее пюре добавьте перец и измельченные зелень, чеснок, тертый сыр. Подошедшее тесто выложите на посыпанную мукой поверхность, поделите на семь равных частей. Каждую из них разомните в лепешку, в центр лепешек положите начинку. Края лепешек защипните так, чтобы получилась круглая булочка. Булочки выложите в смазанную маслом чашку мультиварки так, чтобы они соприкасались, и дайте расстояться в течение 10 минут в режиме «Подогрев». Затем выключите мультиварку и оставьте картофельный разборный пирог на 30–40 минут. После чего верхнюю часть пирога смажьте взбитым яичным желтком, включите режим «Выпечка» на 65 минут. После этого пирог переверните и выпекайте еще 40 минут с другой стороны.

# Пасхальный бездрожжевой кулич

*Ингредиенты*: 300 г пшеничной муки, 150–200 г сахара, 100 г сахарной пудры, 70 г сливочного масла, 70 г изюма, 250 мл молока (низкой жирности), 3 яйца, 1 пакетик ванилина.

*Способ приготовления*: Вымойте изюм и просушите его на салфетке. Отделите белки от желтков, желтки перемешайте с сахаром. Добавьте мягкое сливочное масло и продолжите взбивать массу миксером до полного растворения сахара. В отдельной посуде смешайте муку, разрыхлитель и ванилин. Добавьте эту массу к желткам. Хорошо перемешайте все миксером, чтобы тесто превратилось в мелкую крошку. Добавьте молоко и перемешайте до однородной массы. Изюм обваляйте в муке, вмешайте в тесто. В отдельной миске взбейте добела желтки и аккуратно влейте в тесто, перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, присыпьте мукой. Вылейте в нее тесто и установите режим «Выпечка» на 60 минут. Взбейте в густую пену белок, медленно добавляйте сахарную пудру и продолжайте взбивать до получения густого крема. Украсьте им верх готового кулича и поставьте его охлаждаться на 2 часа.

# Кулич творожный

*Ингредиенты: Для теста:* 500 г пшеничной муки, 150 г творога (жирного), 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 120 мл молока, 2 яйца, 1 пакетик ванилина, 3 чайные ложки сухих дрожжей, 1/2 чайной ложки соли, изюм, цукаты или курага.

*Для глазури:* 1 белок, 1/2 стакана сахарной пудры, 5 мл лимонного сока.

*Способ приготовления*: В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте в него 3 столовые ложки муки и 1 столовую ложку сахара. Дайте опаре постоять в тепле 20–30 минут. В отдельной посуде взбейте яйца и сахар, добавьте в эту массу подошедшую опару и растопленное сливочное мало. Также в эту массу положите соль, творог и ванилин. Постепенно вмешивая муку, замесите мягкое и эластичное тесто. Посуду с тестом поставьте в теплое место на 1 1/2–2 часа для увеличения в размере в два-три раза. В подошедшее тесто вмешайте изюм, орехи или курагу. Скатанное в колобок тесто выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, оставьте на 15–40 минут для подъема. Затем включите режим «Выпечка» (90 минут) и выпекайте кулич без переворачивания. Приготовьте глазурь из яичного белка, сахарной пудры и лимонного сока, взбив их в крепкую пену. Готовый кулич украсьте глазурью и цукатами.

# Традиционный кулич с изюмом

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 500–600 г пшеничной муки, 150 г сахара, 100 г изюма, 70 г сливочного масла, 100 мл молока, 50 мл растительного масла, 3 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, 1 пакетик ванилина, $^1/_2$ чайной ложки соли.

*Для глазури:* 1 белок, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 5 мл лимонного сока.

*Способ приготовления*: Разведите дрожжи, 2–3 столовые ложки муки и 1 столовую ложку сахара в теплом молоке. Дайте опаре подойти в теплом месте 20–30 минут. Взбейте яйца с сахаром добела. Смешайте опару и взбитые яйца с солью и ванилином. Добавьте в эту массу муку и замесите мягкое тесто. После чего в него вмешайте растопленное сливочное масло, а затем растительное. Тесто укройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 2,5–4 часа, пока оно не увеличится в объеме в два-три раза. Изюм залейте кипятком и дайте постоять 10–15 минут, после чего воду слейте и просушите его на салфетке. В подошедшее тесто вмешайте изюм, из теста скатайте колобок. Чашу мультиварки смажьте маслом и поместите в нее тесто. Включите режим «Подогрев» на 20–25 минут и дайте тесту постоять 40–60 минут. Далее включите режим «Выпечка» (1 час 40 минут), кулич не переворачивайте. Аккуратно выньте готовый кулич и покройте его белковой глазурью, приготовленной из яичного белка, сахарной пудры и лимонного сока.

# Пасхальный кулич с шафраном

*Ингредиенты*: 450–500 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 100 г изюма, 170 г сахара, 15 г сухих дрожжей, 100 мл молока, 3 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка ванили, $^1/_2$ чайной ложки соли, 0,3 чайной ложки шафрана.

*Способ приготовления*: Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте сахар и 2 столовые ложки муки, все тщательно перемешайте и поставьте в теплое место на 15 минут. Отделите белки от желтков, взбейте белки с половиной сахара и солью до появления мягкой белой пены, а в другой посуде – желтки с оставшимся сахаром.

В дрожжевую опару влейте желтковую массу, перемешайте, а затем постепенно введите белковую, добавьте соль, шафран и ваниль. Не переставая помешивать, всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Чтобы оно не прилипало к рукам, влейте растительное масло. Затем в тесто введите растопленное сливочное масло и вымешивайте в течение 10 минут. После чего миску накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место. В это время замочите изюм, обдайте его кипятком и просушите на салфетке, а затем вмешайте в тесто. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите туда тесто, включите режим «Подогрев» на 20 минут. Затем дайте тесту настояться в течение еще 40 минут.

Выпекайте кулич в режиме «Выпечка» (1 час 40 минут).

Готовый кулич посыпьте сахарной пудрой.

# Дрожжевой пирог с капустой

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 450–500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, $^1/_2$ чайной ложки соли, 200 мл воды.

*Для начинки:* 400–500 г капусты, 1 луковица, 1 морковка (средних размеров), растительное масло, специи (любые), соль.

*Способ приготовления*: В теплой воде растворите сухие дрожжи, затем добавьте яйцо, соль, сахар, растительное масло и тщательно перемешайте. Миску с тестом накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1 час, в течение которого оно должно увеличиться в два-три раза. Для начинки тонко нашинкуйте капусту, натрите на терке морковь, мелко нарежьте лук. В чашу мультиварки налейте растительное масло, выложите овощи, добавьте соль и специи. Перемешайте. Закройте крышку и готовьте в режиме «Выпечка» 20 минут, периодически помешивая. Готовую начинку выньте из чаши и остудите. Тесто раскатайте слоем $^1/_2$ см на присыпанной мукой поверхности, выложите начинку, разровняйте, тесто сверните рулетом. Затем выложите его улиткой в смазанную маслом чашу мультиварки и включите режим «Подогрев» на 15 минут. После этого установите режим «Выпечка» на 65 минут, затем пирог переверните и выпекайте в этом же режиме еще 20 минут.

# Дрожжевой пирог с грибами и сыром

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 400–500 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 200 мл молока или кефира, 1–2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 2–3 чайные ложки сухих дрожжей, соль.

*Для начинки:* 400 г грибов (любых, свежих), 200–250 г сыра (любого), 4 столовые ложки майонеза, растительное масло, специи (любые), черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*: В теплом молоке или кефире комнатной температуры разведите сухие дрожжи, сахар и несколько ложек муки. Опару поставьте в теплое место на 20–30 минут, укрыв пищевой пленкой. Сливочное масло растопите (80 г), а яйца разотрите с солью.

В опару введите яичную смесь и растопленное масло, небольшими порциями всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Затем миску с тестом уберите в тепло на 1 $^1/_2$–2 часа. Сыр натрите на крупной терке, смешайте с майонезом и специями. Подошедшее тесто выложите на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в пласт.

Для начинки грибы обжарьте в сковороде на растительном масле, посолите и поперчите. Чашу мультиварки смажьте оставшимся маслом, выложите тесто и сформуйте высокие бортики. Выложите начинку. Установите режим «Подогрев» и подержите пирог 5 минут. Затем выключите режим и оставьте пирог на 30–40 минут. Верхнюю часть пирога смажьте взбитым яичным желтком. Установите режим «Выпечка» на 1 $^1/_2$ часа.

# Дрожжевой пирог с яблоками

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 700 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла или маргарина, сахара, 5 г сухих быстрорастворимых дрожжей, 250 мл теплого молока, 3 яйца, $^1/_2$ чайной ложки соли, ванилин.

*Для начинки:* 3–4 зеленых яблока, сахар, корица.

*Способ приготовления*: В теплом молоке разведите сухие дрожжи, вмешайте 1 столовую ложку сахара и 2 столовые ложки муки. Опару поставьте в теплое место на 20–30 минут, накрыв пленкой. Сливочное масло или маргарин растопите, 2 яйца разотрите с солью. В опару влейте яичную смесь и растопленное масло, небольшими порциями введите муку и замесите мягкое тесто. Затем миску с тестом уберите в теплое место на 1–1 $^1/_2$ часа. Подошедшее тесто разделите на две части, одна из которых должна быть больше другой. Чашу мультиварки смажьте маслом. Большую часть теста раскатайте в небольшой пласт, выложите в чашу и сформируйте борта по кругу. Яблоки мелко нарежьте, перемешайте с сахаром и корицей по вкусу, затем выложите в чашу. Начинку накройте меньшим пластом теста и примните. Края пирога защипните. Закройте мультиварку и включите режим «Подогрев» на 20 минут. Смажьте верх пирога взбитым яйцом для получения корочки. Выпекайте пирог в режиме «Выпечка» 35 минут, затем переверните и выпекайте еще 10 минут, предварительно смазав взбитым яйцом.

# Пирог из слоеного теста с мясом и грибами

*Ингредиенты*: 600 г слоеного теста, 200 г куриного филе, 200 г грибов (любых), 200 г капусты, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 морковка, 1 луковица, зелень (любая), растительное масло, соль.

*Способ приготовления*: Капусту, лук и морковь мелко нашинкуйте и посолите, затем обжарьте на растительном масле в мультиварке в режиме «Выпечка». Куриное филе нарежьте мелкими кусочками, добавьте в капусту, жарьте до готовности. Грибы отварите в подсоленной воде, нарежьте, затем добавьте в начинку и жарьте еще 2 минуты. Яйцо и сыр натрите на крупной терке. Смешайте с остальной начинкой. Раскатайте слоеное тесто на присыпанной мукой доске. Выложите в середину пласта начинку, заверните тесто конвертом и защипните края. Смажьте дно чаши мультиварки сливочным маслом и выложите туда пирог. Включите режим «Выпечка» на 20 минут, после чего переверните пирог и готовьте еще 20 минут. Выньте пирог из мультиварки и остудите.

# Медовик с черносливом, курагой и грецкими орехами

*Ингредиенты*:

*Для коржей:* 300 г пшеничной муки, 250 г сахара, 6 яиц, 5 столовых ложек меда, 1 чайная ложка соды, растительное масло.

*Для крема:* 70–80 г сметаны, 250 г сахара, 100 г ядер грецких орехов, 100 г чернослива, 100 г кураги.

*Способ приготовления*: Смешайте мед и соду, поставьте смесь на водяную баню на медленный огонь, постоянно помешивая. Когда масса увеличится в размерах и начнет темнеть, снимите ее с огня. Взбейте миксером яйца и сахар до появления устойчивых пиков. Добавьте в них медовую массу. Осторожно вмешайте просеянную муку. Смешайте тесто, консистенцией напоминающее густую сметану. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, аккуратно налейте туда тесто. Закройте крышку и установите режим «Выпечка» на 90 минут. После окончания выпекания оставьте бисквит в мультиварке и установите режим «Подогрев» на 10–15 минут. Выньте бисквит, остудите и разрежьте на 3 коржа. Залейте курагу и чернослив кипятком на 10–15 минут, после чего слейте воду и мелко нарежьте. Смешайте сметану и сахар, оставьте миску на несколько минут, пока сахар не растворится, а затем перемешайте. Пропитайте нижний корж сметанным кремом, выложите на него равномерно курагу, еще раз смажьте кремом. Затем положите на него второй корж и пропитайте. Выложите на него чернослив и повторите те же процедуры с третьим коржом, выложив на него грецкие орехи. Готовый торт поставьте в холодильник на 4 часа.

# Яблочный торт

*Ингредиенты*:

*Для коржей:* 350 г пшеничной муки, 200 г сахара, 120 г маргарина или сливочного масла, 4–5 яблок (средних размеров), 2 яйца, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка соды, ванилин, корица, соль.

*Для крема:* 300 г сметаны, 200 г творога, 200 г сахара, ванилин.

*Способ приготовления*: В глубокой посуде смешайте муку, соду, соль, разрыхлитель, корицу и ванилин. В другой посуде взбейте мягкое сливочное масло с сахаром и вбейте по одному яйцу. В эту смесь всыпьте муку, непрерывно помешивая. Густое тесто отставьте в сторону на 15–20 минут. Очистите яблоки, удалите сердцевину, нарежьте мелкими кубиками. Вмешайте их в тесто. Смажьте чашу мультиварки сливочным маслом. Выложите тесто в чашу, поверхность разровняйте ложкой. Закройте мультиварку, установите режим «Выпечка» на 120 минут. Выньте готовый яблочный корж и остудите. В глубокой чашке смешайте творог и сметану, сахар и ванилин. Все взбейте до густоты. Остывший торт разрежьте на 3 коржа. Промажьте коржи творожно-

сметанным кремом. Украсьте торт по своему вкусу – корицей, вафельной крошкой, тертым шоколадом или кондитерской посыпкой.

# Сдобные кексы «Обезьяний хлеб»

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 350–400 г муки, 200 мл молока, 2 $^1/_2$ столовые ложки сахара, 2 столовые ложки топленого сливочного масла, 1 чайная ложка соли, 1 пакетик ванилина.

*Для пропитки:* 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 $^1/_2$ столовой ложки корицы.

*Способ приготовления*: Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте в него растопленное сливочное масло, сахар, соль и ванилин, тщательно перемешайте. Затем постепенно введите в эту смесь муку и замесите мягкое тесто.

Накройте миску с тестом пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 1 час. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, дно и бока присыпьте сахаром и корицей. От подошедшего теста отрывайте небольшие куски и обмакивайте в растопленное сливочное масло, а затем в смесь сахара и корицы. Выложите шарики в чашу мультиварки. Закройте крышку и включите режим «Подогрев» на 5–10 минут. Затем оставьте тесто подходить еще 30 минут. После чего включите режим «Выпечка» и выпекайте кексы в течение 50 минут.

# Творожный кекс с апельсиновой цедрой

*Ингредиенты*: 400 г пшеничной муки, 250 г творога, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик разрыхлителя, цедра апельсина.

*Способ приготовления*: Мягкое сливочное масло взбейте с сахаром, добавьте творог и все тщательно взбейте еще раз до получения однородной массы. Затем добавьте по одному яйцу, продолжая взбивать массу. После чего всыпьте апельсиновую цедру по вкусу и просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом, выложите в нее тесто. Верхнюю часть разровняйте ложкой, затем закройте крышку и установите режим «Выпечка» (100 минут). Готовый кекс выньте из мультиварки и украсьте сверху по своему вкусу, используя сгущенное молоко, тертый шоколад, цедру апельсина или кокосовую стружку.

# Чайный кекс

*Ингредиенты*: 300 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 г варенья (любого), 100 мл черного чая (крепкого), 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка гашеной соды.

*Способ приготовления*: Смешайте сахар, варенье, растительное масло, яйцо и влейте туда охлажденный чай. Порциями и постоянно помешивая, всыпьте в эту массу муку. Затем добавьте в получившееся тесто соду и еще перемешайте. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Вылейте в нее тесто и установите режим «Выпечка» на 65 минут. Выньте готовый кекс, украсьте по своему вкусу и поставьте охлаждаться на 2–3 часа.

# Мраморный кекс

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 300 г пшеничной муки, 300 г сахара, 200 г сметаны, 200 г маргарина, 3 яйца, 2 столовые ложки какао, 1 пакетик разрыхлителя.

*Для глазури:* 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки какао.

*Способ приготовления*: Разотрите в глубокой посуде маргарин и сахар. Добавьте яйца и хорошо перемешайте. Добавьте сметану и перемешайте до однородной смеси. Введите в полученную массу муку порциями и разрыхлитель. Разделите получившееся тесто пополам. В одну часть добавьте какао и хорошо вымесите его. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом.

Налейте в нее светлое тесто, затем сверху аккуратно выложите тесто, смешанное с какао. Ложкой с длинной ручкой проведите спиральные линии по всей толщине теста. Закройте мультиварку и установите режим «Выпечка» на 65 минут.

Для глазури смешайте все ингредиенты и посуду с этой смесью поставьте на огонь, помешивайте, пока не разойдется сахар. Готовый кекс полейте глазурью и остудите в холодильнике.

# Кекс «Северный»

*Ингредиенты*: 350 г пшеничной муки, 200 г сметаны (жирной), 200 г сахара, 80 г сливочного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки корицы, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки молотых грецких орехов, 2 столовые ложки ванильного сахара, 3 чайные ложки какао, 2 чайные ложки разрыхлителя.

*Способ приготовления*: Взбейте яйца с сахаром, добавьте в эту смесь растопленное сливочное масло, сметану и тщательно все взбейте. Разделите тесто на две равные части. В одну добавьте грецкие орехи и ванильный сахар.

В смазанную маслом чашу мультиварки вылейте эту половину теста. Вторую половину теста смешайте с какао, коньяком и корицей, затем тщательно перемешайте. Вылейте темное тесто на белое. Установите режим «Выпечка» на 60 минут. После окончания выпекания оставьте кекс на 5 минут в чаше мультиварки, затем выньте и посыпьте ванильным сахаром.

# Рулет с маком

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 500 г пшеничной муки, 100 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 20 г живых дрожжей или 1 пакет сухих, 200 мл молока, 2 яйца, $^1/_2$ чайной ложки соли.

*Для начинки:* 150 г мака, 30 г сахара.

*Способ приготовления*: Мак залейте кипятком, накройте крышкой и дайте настояться в течение 30–40 минут. Затем слейте воду, отожмите мак, разотрите его в миске с медом и сахаром. Начинка должна иметь вид и консистенцию повидла.

В теплом молоке разведите дрожжи, добавьте туда сахар и половину муки. Поставьте опару в теплое место, а когда она увеличится в объеме в два раза, добавьте в нее соль и растертые с сахаром яйца. Тщательно перемешайте тесто, добавьте оставшуюся муку и растопленное сливочное масло или маргарин.

Выложите мягкое, отстающее от рук тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и выставьте режим «Подогрев» на 25 минут. После увеличения теста в объеме выложите его на доску и раскатайте пласт толщиной 1 см. Положите на него подготовленный мак. Разровняйте начинку и сверните тесто в рулет. Переложите его в чашу мультиварки и установите режим «Подогрев» на 35 минут. Затем переключите на режим «Выпечка» на 45 минут, потом переверните рулет и выпекайте его еще 10 минут.

В середину рулета, чтобы он не сомкнулся, поставьте высокий стакан.

# Ромовая баба

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 400 г пшеничной муки, 130 г сливочного масла, 80 г изюма, 100 мл молока, 4 яйца, 1 столовая ложка коньяка или рома, 2 $^{1}/_{2}$ чайной ложки сухих дрожжей.

*Для сиропа:* 100 г сахара, 2 столовые ложки рома, 5 мл лимонного сока, 200 мл воды.

*Для глазури:* 250 мл молока, 5 столовых ложек какао-порошка, 5 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка картофельного крахмала.

*Способ приготовления*: Для сиропа соедините все ингредиенты в огнеупорной посуде. Прокипятите на медленном огне 2–3 минуты, чтобы сахар растворился. Добавьте лимонный сок в конце и поставьте остывать. Замесите тесто из всех представленных ингредиентов. Поставьте его на 90 минут в теплое место, затем обомните тесто, смажьте чашу мультиварки маслом и выложите его туда. Включите режим «Подогрев» на 15–25 минут. После чего дайте тесту постоять и включите этот режим еще на 30 минут. Затем установите режим «Выпечка» на 80 минут. После окончания приготовления пропитайте ромовую бабу сиропом прямо в чаше мультиварки. Затем выложите ее на тарелку. Для шоколадной глазури смешайте в кастрюльке все необходимые ингредиенты, поставьте на огонь на 4 минуты до закипания, постоянно помешивая. Когда масса станет блестящей, снимите кастрюльку с огня, полейте ромовую бабу еще горячей глазурью. Остудите ромовую бабу в прохладном месте, затем поместите ее в холодильник на 3–4 часа.

# Рулетики миндальные

*Ингредиенты*: 400 г пшеничной муки, 200 г сметаны, 200 г сахара, 200 г миндаля (очищенного), 120 г сливочного масла, 1 желток, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 чайная ложка коньяка, 1 чайная ложка кардамона, соль.

*Способ приготовления*: Разомните мягкое сливочное масло и смешайте его со сметаной. Добавьте в эту смесь муку и замесите тесто. Поставьте его в прохладное место на 1 час. Миндаль измельчите и смешайте с сахаром, кардамоном и коньяком. Готовое тесто разделите на равные части, раскатайте их ленты. Один конец ленты должен быть шире другого. На широкий конец каждой ленты выкладывайте начинку и скатывайте ее в трубочку. Сверху каждую трубочку смажьте яичным желтком и выложите их в смазанную маслом чашу мультиварки так, чтобы трубочки можно было легко разделить после приготовления. Затем установите режим «Подогрев» на 10–15 минут, затем включите режим «Выпечка» на 40 минут. Готовые рулетики выньте из мультиварки, посыпьте сахарной пудрой. Поставьте выпечку охлаждаться на 2–3 часа.

# Пасхальные крученики

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка соли, 200 мл воды.

*Для начинки:* 500 г мясного фарша (свинина и говядина), 1 луковица, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, зелень (любая), молотый черный перец, соль.

*Способ приготовления*: Просейте муку, смешайте ее с водой и солью. Взбейте яйцо с растительным маслом и введите в мучную смесь. Замесите тесто, накройте его пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 30 минут. Мясной фарш смешайте с мелко нарезанным луком, добавьте специи и соль, вбитое яйцо. Подошедшее тесто разделите на четыре-пять частей.

Каждую из них раскатайте в тонкий пласт, смажьте растительным маслом. Начинку выложите тонким слоем на тесто, затем туго сверните в рулеты. Скрепите свободные края. Каждый рулет надрежьте по всей длине на полосы шириной 2–3 см. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом. Выложите в нее улиткой крученики.

Для переворачивания выпекающихся изделий в мультиварке используйте специальную лопатку, входящую в комплект с прибором.

Она удобна и не повредит антипригарное покрытие. Установите режим «Подогрев» на 15 минут, затем включите режим «Выпечка» на 60 минут. Потом переверните крученики и выпекайте еще 20 минут.

# Рулеты с творогом

*Ингредиенты*:

*Для теста:* 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка смальца, 1 чайная ложка уксуса.

*Для начинки:* 600 г творога, 300 г сметаны, 100 г сахара, 4 яйца, 2 столовые ложки изюма (без косточек), цедра 1 лимона.

*Способ приготовления*: Замесите тесто из муки, растопленного сливочного масла, яйца, смальца и уксуса. Хорошо вымесите его до образования пузырей. Сформируйте несколько круглых булок, уложите на присыпанную мукой доску. Смажьте их поверхность смальцем, чтобы не появились трещины, и уберите в теплое место на 10–15 минут. Приготовьте начинку, смешав все ингредиенты. Раскатайте булки в тонкие пласты, дайте немного постоять и густо смажьте топленым смальцем. Сверху посыпьте панировочными сухарями. На часть каждого пласта выложите начинку и при помощи полотенца скатайте тугие рулеты. Смажьте поверхность готовых рулетов смальцем и выложите рулеты в смазанную жиром чашу мультиварки. Установите режим «Подогрев» на 25 минут, после чего дайте тесту постоять. Включите режим «Выпечка» на 90 минут. При необходимости переверните рулеты и выпекайте еще в течение 25 минут.

# Творожные прянички

*Ингредиенты*: 100 г пшеничной муки, 100 г творога, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 желток, 0,25 чайной ложки соды, ванилин, соль.

*Способ приготовления*: В глубокой посуде смешайте муку и нарезанное кусочками сливочное масло. Добавьте в эту массу остальные ингредиенты. Замесите крутое тесто и уберите миску с ним в холодильник на 30 минут. Затем выложите тесто на присыпанный мукой стол, раскатайте пласт толщиной 3–4 см. Вырежьте произвольные или формованные прянички. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в нее прянички и установите режим «Выпечка» на 40 минут. При желании через 20 минут выпекания можно прянички перевернуть и дать зарумяниться с обеих сторон.

# Пряники с халвой

*Ингредиенты*: 350–400 г пшеничной муки, 300 г халвы, 50 г сливочного масла, 200 мл молока, 1 яйцо, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сухих дрожжей, ванилин, соль.

*Способ приготовления*: Подогрейте молоко и разведите в нем сухие дрожжи.

Яйцо взбейте с сахаром, а сливочное масло растопите. Соедините все ингредиенты, добавьте соль и ванилин. Перемешайте и всыпьте муку, замесите крутое тесто. Миску с тестом отставьте на 1 час в теплое место. Когда оно подойдет, скатайте из него небольшие шарики и разомните их руками.

На одну половину получившихся овальных лепешечек выложите нарезанную кубиками халву. Закройте начинку другим краем лепешки и защипните края. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом и выложите в нее пряники. Установите режим «Подогрев» на 10–15 минут, после чего оставьте на 1 час. Затем включите режим «Выпечка» на 60 минут, потом переверните пряники и выпекайте с другой стороны еще 40 минут. Для зарумянивания боков пряников смажьте их взбитым яйцом. Выньте пряники из мультиварки и дайте им остыть.

# Имбирные пряники

*Ингредиенты*: 1 кг пшеничной муки, 500 г сахара, 500 г меда, 300 г маргарина, 50 г какао, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1 белок, цедра 1 лимона и 1 апельсина, 3 столовые ложки рома или 3 капли ароматизатора, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка молотой гвоздики, 1 чайная ложка кардамона, 1 чайная ложка имбиря, 1 чайная ложка аниса, 1 чайная ложка ванили, лимонный сок.

*Способ приготовления*: Сахар, мед и маргарин нагревайте, пока сахар не растворится, не доводя до кипения. Снимите массу с огня и остудите до 65 °С. Половину всей муки смешайте с пряностями, какао, цедрой и разрыхлителем. Перемешайте до однородности яйца и в два приема введите их в медовую массу. Добавьте туда же ароматизатор или ром. Затем вмешайте мучную смесь в медовую и тщательно перемешайте. Поставьте в холодильник на несколько часов. Всыпьте остальную муку, замесите однородное плотное тесто. Приготовьте пряничные формочки или лекала для будущих фигурных пряников. Затем раскатайте тесто на присыпанной мукой доске и вырежьте пряники. Они должны хорошо держать форму. В противном случае добавьте в тесто еще муки. Затем смажьте чашу мультиварки сливочным маслом и выложите на дно пряники. Установите режим «Выпечка» на 60 минут. Затем переверните пряники и выпекайте еще 20 минут. Выньте пряники из мультиварки и поставьте остывать на 12 часов. Приготовьте белковую сахарную глазурь. Сахар растолките в сахарную пудру. Затем просейте ее через самое мелкое сито и взбейте с яичным белком. Добавьте 3–5 капель лимонного сока и накройте глазурь мокрым полотенцем на 15 минут. Украсьте пряники при помощи корнетика или кондитерского шприца, влажной кисточкой. На незастывшую глазурь можно приклеивать кондитерскую посыпку или другие украшения. Оставьте пряники для высыхания.

# Тульский пряник

*Ингредиенты*: 250 г пшеничной муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 2 яйца, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка корицы, повидло или джем (любые), 5 мл лимонного сока, 200 мл воды.

*Способ приготовления*: В жаропрочной посуде смешайте мед, яйца, сливочное масло, сахар, соду, корицу. Поставьте эту смесь на водяную баню и доведите до однородной консистенции. При появлении пены уберите смесь с огня. Всыпьте в остывшую массу муку небольшими порциями, замесите тесто. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в нее тесто и установите режим «Выпечка» на 65 минут. Приготовьте сахарную глазурь. Для этого в емкость с сахарной пудрой влейте столовую ложку кипятка, перемешайте и доведите массу до кипения. Затем влейте лимонный сок. Выньте пряник, разрежьте его на два коржа и обмажьте сахарной глазурью. Сверху украсьте джемом или повидлом. Подавайте охлажденным.